



*Cascina Gentile*  
DI ODDONE DANIELE



Daniele Oddone



Esclusiva Italia

35.000

● 4,1 ha: Barbera, Dolcetto

● 6,5 ha: Cortese, Timorasso

\*\* Coltura Biologica \*\*

2022/23	« Confine » Gavi DOCG	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2020/21	« Derthona » Colli Tortonesi Timorasso DOC	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020
2018/19	« Cascina Gentile » Met. Classico VSQ	Bianco	Brut	2019 a esaurimento 2018
2017/18	« Barbabianca » Met. Classico VSQ	Rosato	Brut	2018 a esaurimento 2017
2020/21	« Tre Passi Avanti » Ovada DOCG (Dolcetto)	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2017/18	« Le Parole Servon Tanto » Ovada Ris. DOCG (Dolcetto)	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017
2018/19	« Mat » Piemonte Barbera DOC	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2016/17	« Barberrique » Barbera del Monferrato DOC	Rosso	Secco	2017 a esaurimento 2016
	« Spess » Vino da Uve appassite (0,375)	Ambrato	Dolce	

## VIGNAIOLI DA TRE GENERAZIONI

Situata in provincia di Alessandria, tra la zona dell'Ovada e del Gavi, a meno di un'ora di macchina da Genova, sulla strada che collega Capriata d'Orba a San Cristoforo, la casa vitivinicola "Cascina Gentile" con i suoi dieci ettari di vigneti produce da tre generazioni vini a denominazione di origine controllata tipici del luogo.

Quello di Daniele Oddone è un percorso nel mondo del vino che sta raggiungendo una bellissima solidità: giovanissimo, in poco tempo ha dato alla sua azienda, nata con la famiglia negli anni Settanta, una dimensione davvero compiuta. Oggi, da presidente del Consorzio dell'Ovada, esprime una visione del territorio di curiosa profondità, declinandola in vini che risultano sempre votati alla beva e alla schiettezza.

"Daniele Oddone non è certo il tipo che cerca la luce dei riflettori a tutti i costi, ma per noi rappresenta un punto di riferimento per l'Ovadese, e non solo. Le vigne ricadono in diverse zone: a Ovada attorno alla cascina e nei Colli Tortonesi a una ventina di minuti di macchina, dove qualche anno fa è riuscito a prendere una vigna di Timorasso. **Una gamma articolata, che esce sul mercato senza fretta e parla in modo chiaro e sincero del luogo d'origine.**" - Guida Slow Wine 2022

"Quello di Daniele Oddone è un percorso nel mondo del vino che sta raggiungendo una bellissima solidità: giovanissimo, in poco tempo ha dato alla sua azienda, nata con la famiglia negli anni Settanta, una dimensione davvero compiuta. Oggi, da presidente del Consorzio dell'Ovada, esprime una visione del territorio di curiosa profondità, declinandola in **vini che risultano sempre votati alla beva e alla schiettezza.** L'approccio enologico è lineare: la ricerca di una certa precisione tecnica non pregiudica mai la naturalezza espressiva dei vini, sempre molto godibili." - Guida Slow Wine 2023



### « Confine » Gavi DOCG

🍇 Cortese 100%

👉 5 - 15 anni

🗑️ Pressatura diretta dell'uva, fermentazione in acciaio inox, permanenza con le fecce fini per 3-4mesi e successivamente imbottigliamento.

🍷 10.000

👉 3 - 5 anni

☞ Da aperitivo o a tutto pasto con pesce, crostacei, ostriche; carni bianche, pollame nobile, coniglio alla ligure

☑️ Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo pulito e intenso, delicato, con sentori di fiori, agrumi e mela verde. Gusto asciutto, fresco, fragrante.

♥️ La sassosità fiorita.



### « Derthona » Colli Tortonesi Timorasso DOC

🍇 Timorasso 100%

👉 5 - 15 anni

🗑️ Diraspatura e pigiatura, macerazione per 24 ore in acciaio inox, fermentazione in acciaio inox, permanenza con le fecce fini per 15-18 mesi e 6 mesi in bottiglia.

🍷 8.000

👉 5 - 10 anni

☞ Tutto pasto, zuppe di pesce, formaggi saporiti.

☑️ Giallo paglierino carico, brillante. Profumo intenso, lungo, persistente, floreale, fruttato, sensazione calda e suadente in complesso morbido ed elegante, camomilla, albicocca.

♥️ Il vigore controllato.



### « Cascina Gentile » Met. Classico VSQ Brut

🍇 Cortese 100%

👉 65 anni

🗑️ Pigiatura diretta delle uve, fermentazione in inox (80%) e barriques (20%), presa di spuma ad inizio primavera con lo stesso mosto della base. 60 mesi sui lieviti.

🍷 <6 gr.

🍷 2.000

👉 3 - 5 anni dalla sboccatura

☞ Piatti di pesce, crostacei, frutti di mare, ottimo come aperitivo e con sughi bianchi.

☑️ Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente.

Profumo pulito e intenso, fiori e frutta matura

♥️ Il carattere del birbante.



### « Barbabianca » Met. Classico VSQ Brut

🍇 Barbera100%

👉 5 - 15 anni

🗑️ Pigiatura diretta delle uve, fermentazione in inox (80%) e barriques (20%), presa di spuma ad inizio primavera. 45 mesi sui lieviti.

🍷 <6 gr

🍷 2.000

👉 3 - 5 anni dalla sboccatura

☞ Piatti di pesce, ostriche, crudi di pesce e crostacei.

☑️ Sfumature color buccia di cipolla e ramato, perlage fine e persistente. Profumo pulito e intenso, sentori di crosta di pane, rose e frutta matura. Gusto: pieno, asciutto, fresco, ricco di gradevole acidità.

♥️ Come quando arriva la tramontana.



#### « Tre Passi Avanti » DOCG Ovada

- Dolcetto 100%
- 5 - 10 anni
- Diraspatura, fermentazione per 7/10 gg in inox; affinamento in inox e 6 mesi in bottiglia.
- 6.000
- 5 - 10 anni
- Carni rosse, grigliate, arrosti.
- Rosso rubino, riflessi violacei. Profumo intenso ed elegante, note di frutta rossa, marasca e mirtili. Gusto pieno e strutturato, molto persistente.
- Il fascino moderno dell'antico.



#### « Le Parole Servon Tanto » DOCG Ovada Ris.

- Dolcetto 100%
- 40 anni
- Diraspatura; fermentazione e macerazione per 10 gg in inox, affinamento 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.
- 2.500
- 5 - 10 anni
- Carni rosse, grigliate, lasagne al pesto.
- Rosso rubino intenso, profumo intenso, elegante, note di liquirizia, Gusto pieno, strutturato, morbido e persistente.
- La soda ricchezza.



#### « Mat » Piemonte Barbera DOC

- Barbera 100%
- 10 - 15 anni
- Diraspatura; fermentazione di 7 gg in inox; affinamento 18 mesi in inox e almeno 12 in bottiglia.
- 3.000
- 7 - 10 anni
- Aperitivi, pesci al forno, primi con sugo di noci.
- Rosso rubino. Profumo intenso e fragrante, netto, fine. Gusto pieno fresco con una piacevole acidità.
- Inconfondibile.



#### « Barberrique » Barbera del Monferrato DOC

- Barbera 100%
- 45 anni
- Diraspatura; fermentazione 10 gg in inox; affinamento per 36 mesi in barriques, e almeno 12 in bottiglia.
- 2.000
- 10 - 15 anni
- Secondi strutturati, selvaggina, ottimo con bollito.
- Rosso rubino intenso, riflessi di porpora. Profumo intenso, elegante, note di liquirizia. Gusto pieno, note di vaniglia e legno non invasive.
- La musicalità levigata.



#### « Spess » Vino da Uve appassite

- Cortese 100%
- 65 anni
- Uve raccolte e appese grappolo per grappolo, appassimento naturale per 90-120 giorni. Pigiadiraspatura e 3-4 giorni in inox, fermentazione in barriques, affinamento per almeno 36 mesi.
- 1.000
- 10 - 15 anni
- Ottimo con pasticceria secca, frutta secca, cantucci, ma imbattibile con foie gras e formaggi erborinati.
- Giallo ambrato molto carico. Profumo molto intenso di albicocca matura, miele, nocciola tostata, vaniglia. Gusto dolce, vellutato, molto persistente, piacevoli sentori di spezie, confetture. Inaspettata freschezza.
- Come un piumone di zucchero.